



# LA VERÓNICA

restaurante | lugar de encuentro

## MIENTRAS ESPERAS APPETIZERS POUR PATIENTER

- V**ERMOUTH *OLAVE* BLANCO O ROJO DE NAVARRA.  
White or red vermouth - *Olave* Navarra.  
Vermouth *Olave* blanc ou rouge de Navarra.  
4,50 EUR.
- C**ERVEZA *ALHAMBRA ESPECIAL*.  
*Alhambra Especial* beer.  
Bière *Alhambra Especial*.  
4,00 EUR.
- m**ANZANILLA.  
Manzanilla style wine.  
Vin Manzanilla.  
4,00 EUR.
- C**OPA DE CAVA.  
Glass of *Cava*.  
Verre de *Cava*.  
4,00 EUR.

## ENTRANTES STARTERS ENTRÉES

- S**OPA O CREMA DEL DÍA (FRÍA O CALIENTE SEGÚN LA TEMPORADA).  
Soup or cream of the day, warm or cold, depending on the weather.  
Soupe ou crème du jour, froide ou chaude, (selon le temps).  
7,00 EUR.
- E**SCABECHE SUAVE DE POLLO, BERENJENAS Y ZANAHORIAS SOBRE LECHO DE HOJAS VERDES.  
Marinated chicken with eggplant and carrots.  
Marinade légère de poulet, aubergines et carottes avec salad vert.  
12,50 EUR. RACIÓN / PORTION  
6,75 EUR. ½RACIÓN / ½PORTION.
- E**NSALADA DEL DÍA.  
Salad of the day.  
Salade du jour.  
11,00 EUR. RACIÓN / PORTION  
6,75 ½RACIÓN / ½PORTION.
- E**NSALADILLA RUSA CON HUEVO FRITO.  
Olivier salad with fried egg.  
Salade russe avec oeuf frite.  
11,00 EUR. RACIÓN / PORTION  
6,75 EUR. ½RACIÓN / ½PORTION.
- C**ROQUETAS LAVERÓNICA.  
LAVERÓNICA Croquettes.  
Croquettes LAVERÓNICA.  
12,00 EUR.

**F**OIE DE PATO CASERO CON MERMELADA CASERA DE HIGOS.  
Homemade duck foie gras with fig jam made by us.  
Foie de canard fait maison avec la confiture de figues.  
22,00 EUR.

**V**ERDURAS SALTEADAS AL WOK.  
Sautéed vegetables in *wok*.  
Légumes sautées aux *wok*.  
12,50 EUR.

**J**AMÓN IBÉRICO.  
Iberic ham.  
Jambon ibérique.  
23,90 EUR.

**p**AN DE CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (recomendado para tomar con el Jamón Ibérico).  
Tomato and extra virgin olive oil on toasted bread (recommended with the iberic ham).  
Pain à l'huile d'olive vierge extra et tomates (recommandée pour le jambon ibérique).  
3,00 EUR.

## PESCADO FISH POISSON

- S**ALMÓN MARINADO CON AGUACATE, TAPENADE, HINOJO Y CEBOLLA ROJA.  
8 Hours marinated salmon with avocado, tapenade, fennel and red onions.  
Saumon marinée en 8 heures avec avocat, fenouil, tapenade et oignon rouge.  
16,00 EUR.
- P**ESCADO DEL DÍA.  
Fish of the day.  
Poisson du jour.  
S/P
- C**LBÓNDIGAS DE SEPIA Y GAMBÓN.  
Fish balls (cuttlefish and jumbo shrimp).  
Boulettes de séche et crevettes.  
15,50 EUR.
- C**EVICHE LAVERÓNICA.  
*Ceviche* LAVERÓNICA.  
*Ceviche* LAVERÓNICA.  
20,00 EUR.

## PASTA Y ARROZ PASTA & RICE PASTA & RIZ

- P**ASTA FRESCA CON CARABINERO (El clásico de la casa, 30 años en nuestra carta).  
Fresh pasta with cardinal prawn (for 30 years a classic of the house).  
Pâtes fraîches avec crevette rouge géante.  
(Un classique de la maison depuis 30 ans).  
S/M • MARKET PRICE • PRIX DU MARCHÉ
- P**ASTA FRESCA AL PESTO CON TOMATE NATURAL Y QUESO PARMESANO.  
Fresh pasta with pesto, tomato sauce and parmesan cheese.  
Pâtes fraîches avec pesto, notre sauce de tomate maison et parmesano.  
15,00 EUR.
- P**ASTA MARINERA.  
Pasta aux fruits de mer.  
Pasta with seafood.  
16,50 EUR.
- A**RROZ MELOSO CON TRIGUEROS, SETAS Y CONFIT DE PATO.  
Asparagus, Mushrooms and Duck confit Rissoto.  
Rissoto aux asperges, champignon et confit de canard.  
21,70 EUR.
- A**RROZ NEGRO DE GAMBA ROJA.  
Black rice in red schrimp.  
Riz noir de crevette rouge.  
21,70 EUR.

## CARNE MEAT VIANDE

- F**ILET LAVERÓNICA (PIEZA DE VACA GRANDE) CON PATATAS FRITAS CASERAS Y VERDURA DEL DÍA.  
Aged beef with house fries and vegetables of the day.  
Filet du boef garni de frites maison et légumes du jour.  
19,00 EUR. RACIÓN / PORTION (240 G.)  
12,00 EUR. ½RACIÓN / ½PORTION (160 G.)
- M**OLLEJAS DE TERNERA FILETEADAS.  
Grilled sweetbreads.  
Riz de veau.  
17,50 EUR. RACIÓN / PORTION  
10,00 EUR. ½RACIÓN / ½PORTION.
- C**ARRILLERA DE CERDO AL VINO TINTO.  
Pork cheeks in red wine sauce.  
Joue de porc avec un sauce du vin rouge.  
16,00 EUR.
- S**TEAK TARTARE.  
19,00 EUR.

## POSTRES CASEROS HOMEMADE DESSERTS DESSERTS MAISON

- H**ELADOS CASEROS. CREMOSOS Y SIN CONSERVANTES.  
Homemade icecreams. Creamy, no additives.  
Glaces maison. Crémeux sans conservateur.  
5,80 EUR.
- N**UESTRA VERSIÓN DE TARTA DE QUESO  
Our version of cheesecake.  
Notre version du *cheesecake*.  
6,00 EUR.
- T**ARTA *MARUJA* DE CHOCOLATE DE CHOCOLATE NEGRO CON FRAMBUESAS NATURALES.  
*Marija's* dark chocolate tart with raspberries.  
Tarte *Marija* au chocolate noir avec framboises naturels.  
6,50 EUR.
- T**ARTA SORPRESA DEL DÍA.  
Tart surprise of the day.  
Tarte surprise du jour.  
7,00 EUR.

